# MITSUBISHI

## 三菱 IH ジャー炊飯器（家庭用）

# 取 扱 説 明 書

形名

（1.0Lタイプ）

エヌ ジェー　エヌ　エイチ

# NJ-NH105

〔保証書付〕

保証書は、この取扱説明書の裏表紙に
記載されております。

- ご使用の前に、この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- 「保証書」は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受取りください。
- 「取扱説明書」は、大切に保存してください。

この商品は日本国内専用で、外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This appliance is designed for use in Japan only and can not be used in any other country. No servicing is available outside of Japan.

## もくじ

ページ


ご使用のまえに

- 安全のために必ずお守りください … 2
- 各部のなまえとはたらき …… 4

ご飯の炊きかた

- 準備 …… 5
- 白米・無洗米を炊く（お急ぎ）…… 6
- 玄米を炊く …… 8
- ご飯の保温について …… 9
- お米の種類別 炊くときのポイント … 9
- いろいろなご飯を炊く …… 10
  ・すし　・雑穀米　・おこわ
  ・炊込み　・おかゆ
- 食べたい時刻を予約する …… 12
  （予約1・予約2）
- 今から1～12時間後に炊きあげる …… 13
  （かんたん予約）

こんなとき

- お手入れ …… 14
- お料理メモ …… 16
- **炊飯がうまくできないとき** …… 18
- 停電したとき …… 19
- 消耗部品について …… 19
- **故障かな？と思ったら** …… 20
- おいしいご飯を食べるために …… 21
- 現在時刻の合わせかた …… 22
- 仕様 …… 22
- 保証とアフターサービス …… 23


### 製品登録のご案内

三菱電機のウェブサイトで「製品登録」いただくと、製品に関するお役立ち情報をメールやウェブサイトでご紹介します。

三菱電機製品登録　検 索

# 安全のために必ずお守りください

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の区分で説明しています。

| | |
|---|---|
| ⚠警告 | 誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの。 |
| ⚠注意 | 誤った取扱いをしたときに、軽傷または家屋・家財などの損害に結びつくもの。 |

■図記号の意味は、次のとおりです。（一例）

| | |
|---|---|
| 禁止 | 指示を守る |
| 感電注意(本体表示) | |

## ⚠警告

**分解・修理・改造をしない**
感電・発火・けが・異常動作の原因。
＊修理は、お買上げの販売店または「三菱電機 修理窓口」にご相談ください。
（分解禁止）

**ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない**
感電の原因。
（ぬれ手禁止）

**水につけたり、水をかけたりしない**
感電・ショートの原因。
（水ぬれ禁止）

**蒸気口や、その付近に顔や手などを近づけない 蒸気にさわらない**
・特に乳幼児には注意する
やけどの原因。
（接触禁止）

**取扱説明書に記載以外の用途には使わない 調理には使わない**
・放熱板の穴をふさぐおそれのあるものは、内釜に入れない
蒸気や内容物がふきこぼれて、やけど・感電・けがの原因。
（禁止）

**お子さまだけで使わせない 幼児の手の届くところで使わない**
やけど・感電・けがの原因。
（禁止）

**炊飯中は絶対にふたを開けたり、持ち運びしない**
やけど・けがの原因。
（禁止）

**吸・排気口やすき間に、ピン・針金・金属物などの異物を入れない**
感電・けがの原因。
（禁止）

**傷んだ電源コード・プラグや、差込みのゆるいコンセントは使わない**
感電・ショート・発火の原因。
（禁止）

**電源コードを傷つけない**
重いものをのせたり、無理に曲げたり、束ねたり、引っ張ったり、加工したりすると、破損して感電・発火の原因。
（禁止）

**お米の種類・メニューに合った水位目盛で水加減する**
・おかゆは「おかゆ」のメニューで炊く
ふきこぼれ・やけどを防ぐため。
（指示を守る）

**電源プラグの刃、および刃の取付面のほこりをとる**
ほこりが付着していると、火災の原因。
（ほこりをとる）

**電源プラグは根元まで確実に差込む**
差込みが不完全なとき、感電・発熱による火災の原因。
（根元まで差込む）

**異常・故障時には直ちに使用を中止する**
発煙・発火・感電の原因。
- 電源コードやプラグが異常に熱い。
- コゲくさい臭いがする。
- 製品に触れるとビリビリと電気を感じる。
- 冷却ファンが回らなくなった。
- その他の異常・故障がある。

➡故障や事故防止のため、電源プラグを抜いてから、必ず販売店にご連絡ください。
（使用を中止する）



## ⚠警告

**電源は交流１００Vで定格１５A以上のコンセントを単独で使う**
コンセントを他の器具と同時に使ったり、机や家具のコンセントを使うと異常発熱して、発火・火災の原因。
＊延長コードも定格15A以上のものを単独でお使いください。
（コンセントの単独使用）

**ふたはカチッと音がするまで確実に閉める**
蒸気がもれたり、ふたが開いて、やけど・けがを防ぐため。
＊上枠・ふたパッキン・本体とふたの間に米や異物があると閉まらないので取り除いてください。
（ふたを確実に閉める）

## ⚠注意

**使用中、使用直後は高温部に手を触れない**
カートリッジ・内釜・放熱板などやけどの原因。
（接触禁止）

**次の場所では使わない**
（禁止）
- 不安定な場所や、熱に弱い敷物などの上
  火災の原因。
- 水のかかる所や、火気や熱器具の近く
  感電・漏電・火災の原因。
- アルミシートや電気カーペットの上
  アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因。
- 壁や家具の近く、またキッチン用収納棚を使うときは、中に蒸気がこもらないようにする
  結露による壁や家具の変色・変形の原因。

＊収納棚などを使うときは、耐荷重を確認して、ご使用ください。
（お米や水を入れたときの最大質量：約6kg）

**製品を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない**
ふたが開いて、やけど・けがの原因。
（禁止）

**専用の内釜以外は使わない**
過熱・異常動作の原因。
（禁止）

**電源コードを巻き取るときは電源プラグを持つ**
電源プラグがあたってけがをすることを防ぐため。
（電源プラグを持つ）

**電源プラグを持って抜く**
電源コードを持って引き抜くと、感電・ショート・発火の原因。
（電源プラグを持つ）

**医療用ペースメーカーをお使いの方は、本製品の使用にあたって医師とよく相談する**
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあるため。
（医師と相談）

**お手入れは本体が冷めてから行う**
やけどを防ぐため。
（本体を冷ます）

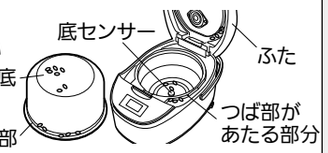
**使用時以外は、電源プラグを抜く**
絶縁劣化による感電・漏電・火災を防ぐため。
（電源プラグを抜く）

## お願い

**磁気・電波に弱いものを近づけない**
- 磁気カード（キャッシュカード、定期券など）
- 磁気テープ（カセットテープなど）
- 無線機器（テレビ、ラジオ、電話など）

記憶が消えたり、雑音・異常動作の原因。

**異物・米粒や水滴をつけたまま使わない**
故障・うまく炊けない・ふたが開かない、閉まらない原因。




**内釜を本体以外の調理器（直火・電子レンジ・電磁調理器など）に使わない** 故障の原因。

**吸・排気口をふさぐような場所では使わない**
（壁などから２０cm以内、紙・タオル・ふきん・アルミシート・じゅうたんの上など）
変色・変形・故障の原因。

**本体や本体のまわりは清潔にする**
機能を維持するための吸・排気口などからほこりや虫が入り、故障の原因。

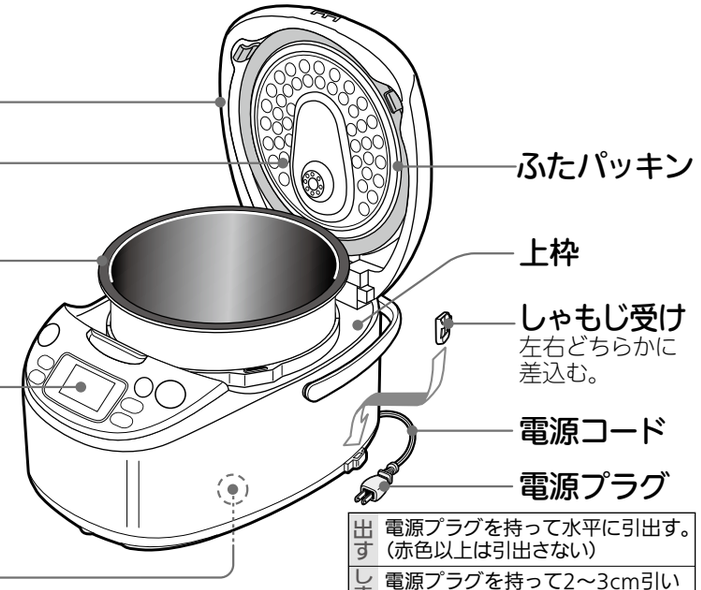
**直射日光のあたる所で使わない** 変色・変形の原因。

**蒸気口をふきんなどでふさがない** 変形・変色・故障の原因。

**空炊きはしない** 故障や異常動作の原因。

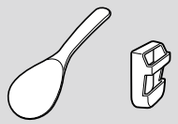
# 各部のなまえとはたらき

## 本体




### 付属品

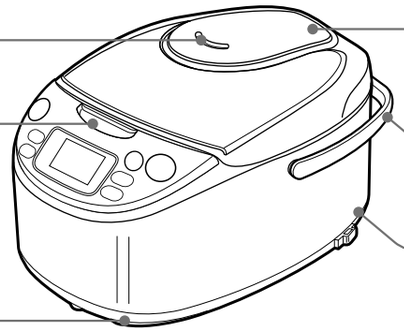
- しゃもじ 1コ
- しゃもじ受け 1コ



- 計量カップ 2コ

（約180mL） 無洗米用（約170mL）

- 取扱説明書 1部（本書）




## 操作・表示部

# 準 備

初めてお使いになるときは、内釜・放熱板・付属品を洗ってください。P.14~15

使い始めはにおいが出ることがありますが、ご使用にともない出なくなります。
本体のにおいが気になるとき P.15

## 1 お米をはかる

付属の計量カップ（2コ）を、お米の種類によって使いわける。

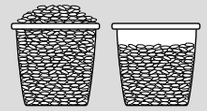
- **白米・発芽米・玄米など（無洗米以外のお米）**
  →計量カップ（約180mL=約150g）

- **無洗米**
  →無洗米用計量カップ（約170mL=約147g）

計量カップすりきり1杯で、約1合です

○ 良い例

× 悪い例



計量米びつでは、誤差がでることがあります。

| 発芽米のおすすめ割合 | 白米 2合 ： 発芽米 1合 |
|---|---|

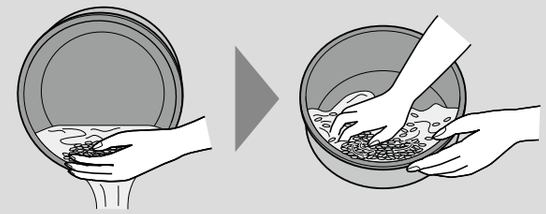
## 2 お米を洗う

**内釜**を使う。
（内釜でお米が洗えます）

- **白米**
  →充分に洗米する（におい・変色・こげを防ぐため）
- **無洗米**
  →軽くすすぐ（こげやすいため）
- **発芽米**
  →市販品のパッケージの記載にしたがう
- **玄米**
  →軽く洗い、ゴミやもみがらを取り除く

たっぷりの水でさっとかき混ぜ、手早く水を捨てる。

「とぐ➡すすぐ」を水が澄むまでくり返す。



内釜にザルなどを重ねて洗わないでください。
内釜のフッ素に傷がつくとはがれやすくなります。

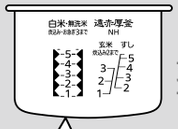
## 3 水加減をする

お米を水平にならし、お米の種類・メニューに合った水位目盛で水加減をする。

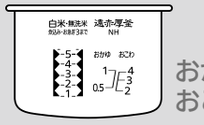
お米を水にひたさなくても、すぐに炊けます。水にひたすと、やわらかめのご飯になります。

- 平らな場所で水加減する。
- 50℃以上のお湯・pH9以上のアルカリ水・硬度の高いミネラル水での炊飯はしない。
（べちゃつき・黄変の原因）

白米・無洗米の目盛は両側にあります。

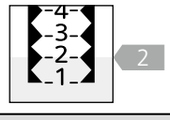



玄米・すし

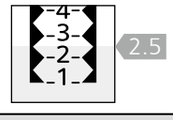



おかゆ・おこわ

「白米」2カップの場合




「白米」2.5カップの場合




### 水位目盛はめやすです

お米の種類・お好みに合わせ、水の量を**半目盛以内で**加減してください。

| お米の種類 | 水加減のめやす |
|---|---|
| 胚芽米 | 目盛どおり |
| 新　米 | 目盛より少なめ |
| 古米・麦 | 目盛より多め |

目盛より多めで炊飯する場合は、メニューで「やわらか」を選んでください。
（ふきこぼれを防ぐため）

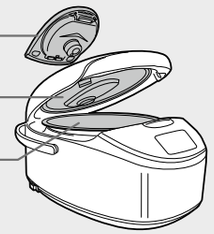
## 4 内釜を本体に入れ、電源プラグを差込む

**お知らせ** 電源プラグをコンセントに差込んだときに、「パチッ」と火花がでることがありますが、これはIH特有のもので、異常ではありません。

# 白米・無洗米を炊く（お急ぎ）

**⚠警告** 蒸気口やその付近に顔や手などを近づけない、蒸気にさわらない
特に乳幼児には注意する （やけどの原因）

使うもの



■お買上げ時の設定 お米 白米 、ご飯のかたさ ふつう で炊くとき
→ 3 ですぐに炊飯できます（設定をかえる必要はありません）
■前回の設定で炊くとき →表示部の設定を確認してから 3 で炊飯する

■設定をかえて炊くとき →以下の手順で設定をかえて炊飯する

## 1 お米 を押し、お米の種類を選ぶ

ピッ

- 白米を炊くときは
  白米 を選ぶ
- 無洗米を炊くときは
  無洗米 を選ぶ

押すごとに ◀ が移動して表示

ピピッ 白米 ▶ 無洗米 ▶ 玄米

無洗米を炊くときは、炊く前に内釜の底から軽くかき混ぜてください。

## 2 メニュー を押し、ご飯のかたさを選ぶ

ピッ

- ふつう・かため・やわらか
  の3種類から選ぶ

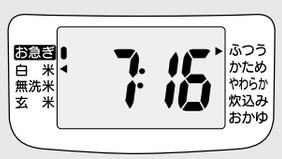
押すごとに ▶ が移動して表示

ピピッ ふつう ▶ かため ▶ やわらか ▶ 炊込み ▶ おかゆ ▶ ふつう

P.10〜11

### 急いで炊きたいとき（お急ぎ）

お急ぎ
ピッ




- 予熱を短縮し、通常より早く炊きあげます。
- 炊飯容量は、3カップまでです。
- 少しかために炊きあがります。
  お好みに合わせて水の量を多めにしてください。
- 予約はできません。

**できあがりまでの時間のめやす**

- 電圧100V、室温23℃、水温23℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

| | | |
|---|---|---|
| 白米 | ふつう | 約43〜52分 |
| | かため | 約40〜51分 |
| | やわらか | 約44〜54分 |
| | お急ぎ | 約27〜36分 |

| | | |
|---|---|---|
| 無洗米 | ふつう | 約43〜52分 |
| | かため | 約40〜51分 |
| | やわらか | 約44〜54分 |
| | お急ぎ | 約27〜36分 |

## 3 炊飯 を押し、炊飯をスタートする

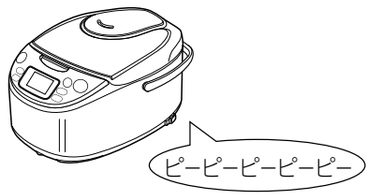
ピッ

- 炊飯ランプが点灯して
  炊飯開始

- むらしに入ると、
  できあがりまでの時間を
  1分刻みで表示

## 4 炊きあがったらご飯をほぐす

ブザーが鳴ったらできあがり（むらしは終わっています）




- 炊飯ランプ消灯
- **自動的に保温になる**
  （保温ランプ点灯）
- 保温経過時間を表示

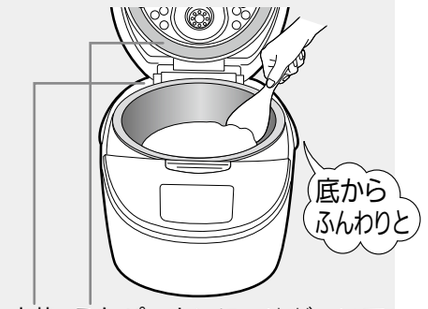
**24時間以上の保温はしないでください。**
ご飯の保温について
P.9

＜表示例＞保温表示

1時間単位で、24時間まで表示。（1時間未満は、0時間を表示）
24時間を過ぎると、現在時刻を表示。
72時間を経過すると、自動で終了。
（保温ランプ消灯）

### べちゃつきを防ぐためにご飯を底からほぐす

すぐに（約15分以内）ご飯をほぐし、余分な水分を逃がす。



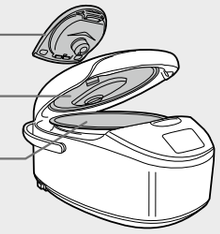

上枠、ふたパッキンにつゆがついていたら、ふき取ってください。

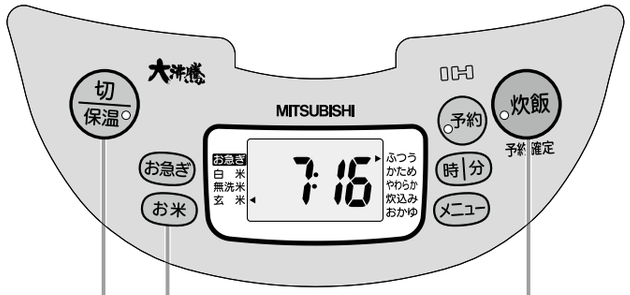
**お知らせ**

- 選んだお米、ご飯のかたさの設定を記憶します。
- 炊飯開始後の「ブーン」という音は、内部の熱を外に逃がすためのファンの音で、故障ではありません。
- 炊飯・保温中の「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH特有の通電音によるもので、故障ではありません。
- 炊飯・保温中は、放熱板からつゆが落ちる場合があります。

# 玄米を炊く

使うもの




■前回の設定で炊くとき
→表示部の設定を確認してから
2 で炊飯する

できあがりまでの時間のめやす

| | |
|---|---|
| 玄米 | 約71～84分 |

- 電圧100V、室温23℃、水温23℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

## 1 お米を押し、お米の種類を選ぶ

ピッ

- 玄米 を選ぶ

押すごとに ◀ が移動して表示

ピピッ 白米 ▶ 無洗米 ▶ 玄米

## 2 炊飯を押し、炊飯をスタートする

ピッ

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

玄米の炊込み おかゆ P.11

- むらしに入ると、できあがりまでの時間を1分刻みで表示

## 3 切 保温を押し、保温をやめて電源プラグを抜く

ブザーが鳴ったらできあがり（むらしは終わっています）

ピー

- すぐに（約15分以内）ご飯をほぐす。
- 上枠、ふたパッキンにつゆがついていたらふきとる。

- 保温ランプ消灯
**保温はしないでください。においの原因になります。**

お知らせ
- 選んだお米の設定を記憶します。
- 「お急ぎ」はできません。
- 「かため」・「やわらか」メニューは選べません。



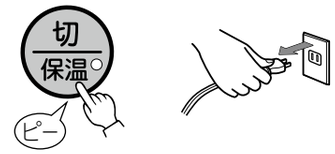
# ご飯の保温について

## ご飯が炊きあがると、自動的に保温になります

- 保温ランプ点灯
- 保温の経過時間を、1時間単位で24時間まで表示します。（1時間未満は0時間を表示）
- 24時間を超えると、現在時刻を表示します。（保温は続けます）
- 72時間を経過すると、自動的に保温を終了します。（保温ランプ消灯）

＜現在時刻を表示したいときは＞
時 または 分 を押してください。
（保温経過時間は表示しません）

**使用後は保温をやめて、電源プラグを抜く**




- 保温ランプ消灯

- **24時間以上の保温はしないでください。**（変色・におい・パサつきの原因）
- **次のものは保温しないでください。**
  - ・白米・無洗米以外のご飯（炊込み・おかゆ・おこわなど）
  - ・冷えたご飯や、つぎたしたご飯
  - ・よく洗わないで炊いたご飯
  - ・みそ汁・カレーなどの汁もの
- お米の種類やメニュー、炊飯量、室温によっては上枠やご飯の中につゆが落ちることがあります。保温中もときどきご飯をほぐしてください。
- しゃもじを入れたまま、保温しないでください。（におい・変色・しゃもじのひび割れの原因）
- 保温を切ったら、ご飯を入れたままにしないでください。（温度が下がり、つゆ・べとつき・においの原因）
また、放熱板のパッキンはにおいがつきやすいため、毎回お手入れしてください。

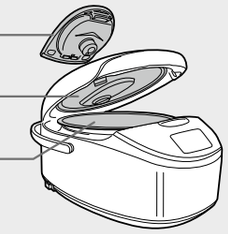
# お米の種類別 炊くときのポイント

| 炊くお米 | 水位目盛 | お米 設定 | 炊くときのポイント |
|---|---|---|---|
| ■白米<br>■胚芽米<br>■3分・5分・7分づき米 | 白米 | 白米 で炊く | ●付属の計量カップ（約180mL）ではかる<br>●充分に洗米する（ぬかくさくなるのを防ぐ）<br>※胚芽米は胚芽がとれてしまうため強く洗わない<br>●胚芽米・もち米・分づき米の保温はしない（におい・変色の原因）<br>●3分・5分づき米は水の量を少し多めにする（半目盛以内） |
| ■もち米 | おこわ | | |
| ■無洗米 | 無洗米 | 無洗米 で炊く | ●付属の無洗米用計量カップ（約170mL）ではかる<br>●こげやすいため、軽くすすぐ<br>●炊く前に、内釜の底から軽くかき混ぜる |
| ■発芽米 | 白米 | 白米 で炊く | ●付属の計量カップ（約180mL）ではかる<br>●**おすすめの割合 ➡** 白米（無洗米）2合 ： 発芽米1合<br>●予約はしない（腐敗・炊けない原因）<br>●保温はしない（におい・変色の原因） |
| ■玄米 | 玄米 | 玄米 で炊く | ●付属の計量カップ（約180mL）ではかる<br>●軽く洗う（ゴミやもみがらを取り除く）<br>●保温はしない（におい・変色の原因）<br>●圧力なべを使って炊いた場合とは、味や炊きあがりの状態が異なります。（炊飯原理がちがうため） |
| ■雑穀米 | P.10 | | |

■種類の違うお米を混ぜて炊くときは
- 混ぜる量が多い方の設定で炊いてください。
＜例＞白米2合と玄米1合を炊くとき➡**白米** で炊く

# いろいろなご飯を炊く

使うもの




**できあがりまでの時間のめやす**

| | すし | おこわ |
|---|---|---|
| 白米 | 約46～54分 | 約40～50分 |
| 無洗米 | 約44～53分 | ――― |
| 玄米 | ――― | ――― |

| | 炊込み | おかゆ |
|---|---|---|
| 白米 | 約48～64分 | 約54～64分 |
| 無洗米 | 約48～64分 | 約54～64分 |
| 玄米 | 約87～96分 | 約104～114分 |

- 電圧100V、室温23℃、水温23℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

## すし

お米 ボタンで白米または 無洗米 を選び、
メニュー ボタンで ふつうを選びます。
P.6～7

- 水位目盛「すし」
- 「お急ぎ」はしないでください。

## 雑穀米

雑穀類を白米や玄米などと混ぜて炊きます。

お米 ボタンは混ぜる米と同じ設定で炊いてください。

＜例＞白米に雑穀類を混ぜる
➡ 白米 を選ぶ

- 水位目盛「白米」「無洗米」または「玄米」（混ぜる米の目盛に合わせる）
- 麦を混ぜて炊くときは、水を（半目盛以内で）多めにしてください。
- 水に浮くような雑穀類（麦・ひえなど）を混ぜて炊くときは、よく混ぜてしばらくひたし、雑穀類が沈んでから炊いてください。
- 市販品を使う場合は、パッケージの記載内容をめやすにし、お好みに合わせて水の量を加減してください。
- 「お急ぎ」はしないでください。
- 保温はしないでください。（においパサつきの原因）

## おこわ

お米 ボタンで 白米 を選び、
メニュー ボタンで ふつうを選びます。
P.6～7

- 炊飯容量 4カップまで
- 水位目盛「おこわ」
- 具は水加減してから米の上に均等にのせて炊いてください。（米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
- 「お急ぎ」はしないでください。
- 予約はしないでください。
- 保温はしないでください。（においパサつきの原因）

## 炊込み

＜白米・無洗米＞
- 炊飯容量 3カップまで
- 水位目盛「白米」「無洗米」

＜玄米＞
- 炊飯容量 2カップまで
- 水位目盛「玄米」

- 具は米の上にのせて炊いてください。（米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
- 「お急ぎ」はできません。
- 予約はできません。

1 お米 を押し、お米の種類を選ぶ P.9

2 メニュー を押し、炊込みを選ぶ

3 炊飯 を押し、炊飯をスタートする
- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

4 ブザーが鳴ったらできあがり（むらしは終わっています）
切 保温 を押し、保温をやめて電源プラグを抜く
- 保温ランプ消灯
- すぐに（約15分以内）ご飯をほぐす

保温はしないでください。においや変色の原因になります。

## おかゆ（7分がゆ）

- 炊飯容量 1カップまで（具を入れるときは0.5カップまで）
- 水位目盛「おかゆ」
- 具があるメニューのときは
  - 具は米の上にのせて炊いてください。（米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
  - 七草がゆなど青菜を入れるときは、ゆでた青菜を炊きあがったおかゆに加えてください。
  - 予約はしないでください。
- 「おかゆ」以外のメニューで炊かないでください。（ふきこぼれの原因になります）

1 お米 を押し、お米の種類を選ぶ P.9

2 メニュー を押し、おかゆを選ぶ

急いで炊きたいとき（お急ぎ）
お急ぎ
- 予熱を短縮し、通常より約10分早く炊きあげます。
- 炊飯容量は、1カップまでです。
- 玄米の「お急ぎ」はできません。
- 予約はできません。

3 炊飯 を押し、炊飯をスタートする
- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

4 ブザーが鳴ったらできあがり（むらしは終わっています）
切 保温 を押し、保温をやめて電源プラグを抜く
- 保温ランプ消灯

保温はしないでください。おかゆがのり状になります。

# 予約して炊く

## 食べたい時刻を予約する（予約1・予約2）

設定した時刻に自動的にご飯を炊きあげます。
2通りの予約時刻を記憶することができますので、朝食・夕食などで使い分けられます。

### 予約時刻を設定する

●時刻表示は24時間表示です。　・昼の12時➡ 12:00　・夜の12時➡ 0:00

■現在時刻が合っているか確認してください。　時刻が合っていないときは P.22

**1** 予約 を押し、予約1または予約2を選ぶ

ピッ

- 予約ランプ（緑）点灯
- 炊飯ランプ（赤）点滅

押すごとにかわる
予約1 ▶ 予約 2 ▶ かんたん予約
（ピピッ）

お買上げ時の設定　予約1 ➡ 6:00　予約2 ➡ 18:00

＜表示例＞
予約1に設定するとき

**2** 時 および 分 を押して炊きあげる時刻を設定する

ピッ　ピッ

| 時 | 分 |
|---|---|
| ●押すごとに、1時間単位で進む（0〜23時間まで 0に戻ると「ピピッ」と鳴る）<br>●押し続けると、早送りする | ●押すごとに、10分単位で進む（0に戻ると「ピピッ」と鳴る）<br>●押し続けると、早送りする |

＜表示例＞
午前7:30に炊きあげるとき

**3** 炊飯 を押す➡予約完了（炊飯ボタンが押されないと、10秒後に「ピピッ、ピピッ、ピピッ」とお知らせ音が鳴ります。P.21）

ピッ

- 炊飯ランプ（赤）が消灯し、予約完了（予約ランプ（緑）は点灯したままです）
- 予約時刻が記憶される

＜表示例＞
午前7:30に炊きあげるとき

### 前回設定した予約時刻で炊く

設定してある予約時刻を呼び出して予約します。

**1** 予約 を押し、予約1または予約2を選ぶ

ピッ

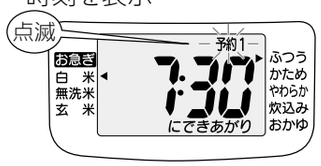
- 予約ランプ（緑）点灯
- 炊飯ランプ（赤）点滅
- 前回予約した時刻を表示

**2** 炊飯 を押す➡予約完了（炊飯ボタンが押されないと、10秒後に「ピピッ、ピピッ、ピピッ」とお知らせ音が鳴ります。P.21）

ピッ

- 炊飯ランプ（赤）が消灯し、予約完了（予約ランプ（緑）は点灯したままです）

＜表示例＞
予約1に設定してある時刻を表示



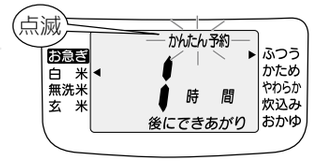

## 今から1〜12時間後に炊きあげる（かんたん予約）

1時間単位で予約できます。

**1** 予約 を3回押し、かんたん予約を選ぶ

ピッ　ピピッ

- 予約ランプ（緑）点灯
- 炊飯ランプ（赤）点滅

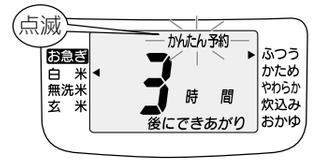



**2** 時 を押し、炊きあげる時間を設定する

ピッ

- 押すごとに、1〜12時間にかわる（1時間に戻ると「ピピッ」と鳴る）
- 玄米は炊飯時間が長いため「1時間後」は選べません。

＜表示例＞
3時間後に炊きあげるとき




**3** 炊飯 を押す➡予約完了（炊飯ボタンが押されないと、10秒後に「ピピッ、ピピッ、ピピッ」とお知らせ音が鳴ります。P.21）

ピッ

- 炊飯ランプ（赤）が消灯し、予約完了（予約ランプ（緑）は点灯したままです）
- できあがり時刻を表示

＜表示例＞
できあがり時刻を表示

**お米・メニューをかえたいときは**

炊飯 を押す前に選んでください。

**予約時刻をかえたいときは**

1 切/保温 を押す（予約ランプ（緑）消灯）
2 予約時刻を設定し直す P.12

**予約を解除するときは**

切/保温 を押す（予約ランプ（緑）消灯）

**U1表示が出たときは**

炊飯 を押さないと予約が確定されず
お知らせ音の後に「U1」が表示されます。P.21
1 切/保温 を押すと「U1」が消え使用できます。
2 始めから設定し直してください。

- 予約前に、現在時刻が合っているか確認してください。　現在時刻の合わせかた P.22（ずれていると、予約時刻に炊きあがりません）
- 夏場の予約は、12時間以内にしてください。（長時間ひたすと水が腐敗しやすく、においが出る原因）
- 次のとき、予約はできません。
  ・炊込み・お急ぎ・炊飯中・保温中
- 予約中は、現在時刻を表示しません。
- 1〜2時間に満たない時間で予約した場合は、すぐに炊飯を始めます。（予約できる時間はメニューにより異なります）
- 予約は、おこわ、具や調味料の入るものでは、使わないでください。（調味料の沈澱や具のいたみなどで、うまく炊けない原因）

# お手入れ

電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。

おねがい
- 次のものは使わない（傷・腐食・変色・ヒビの原因）
  - 台所用中性洗剤以外の洗剤
  - ベンジン・漂白剤・シンナー・アルコール・クレンザー
  - スチールタワシ・タワシ・スポンジのナイロン面・ナイロンネット付きスポンジ
  - 食器洗い乾燥機・食器乾燥器
- 本体の丸洗いはしない（故障の原因）

## 炊飯したあとに毎回行う

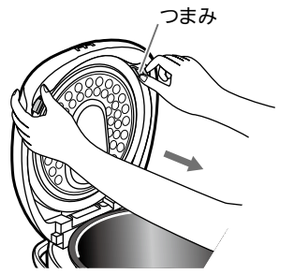
### ■放熱板

台所用中性洗剤とやわらかいスポンジで洗う
お手入れをしないで放置しておくと、においや腐敗のほかにサビ・カビ・こげが発生する場合があります。

においがつきやすいので、毎回洗ってください。

■はずしかた

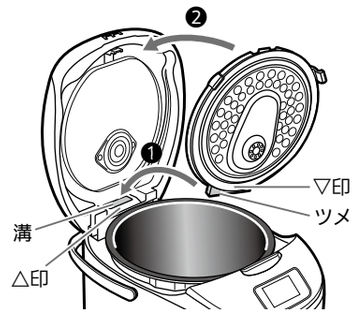
片手でふたを押さえ、片手でつまみを真っすぐ手前に引く




■取付けかた

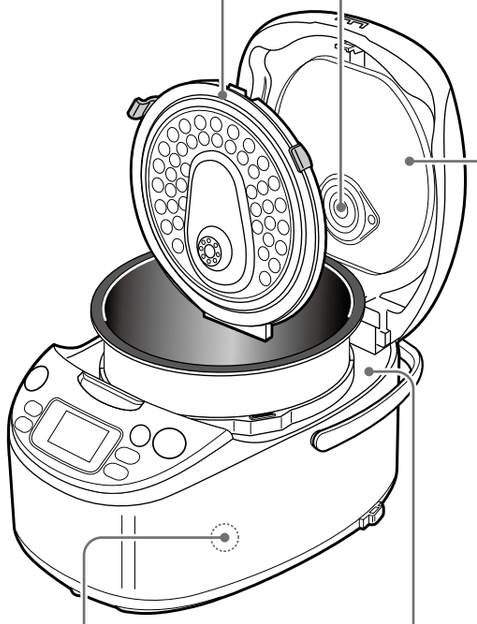
❶放熱板の▽印と本体の△印を合わせるように、溝にツメを差込む

❷上側をカチッと音がするまで押し込む




### ■蒸気口

放熱板・カートリッジをはずし、かたくしぼった布でふく



### ■ヒーター板

かたくしぼった布でふく
お手入れをしないで放置しておくと、サビ・こげが発生する場合があります。



### ■内釜　■しゃもじ

冷めてからお手入れする
台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく水洗いする
＊ナイロン面では洗わない

### ■底センサー　■上枠

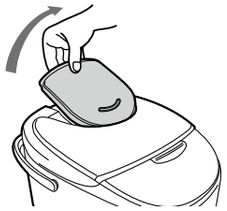
かたくしぼった布でふく

### ■カートリッジ

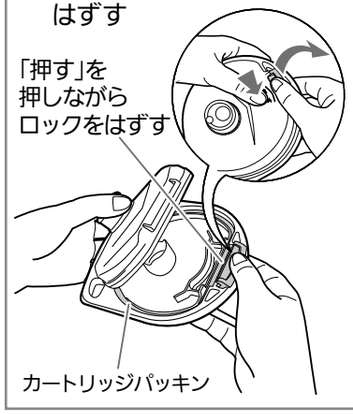
流水で洗い、水気をふきとる
＊スポンジのナイロン面などの固いものでこすらない（傷の原因）
おいしさを保つため、よく洗ってください。

はずしかた

❶本体からカートリッジを引きあげてはずす

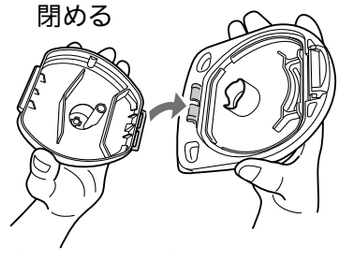


❷カートリッジを開けて、カートリッジパッキンをはずす



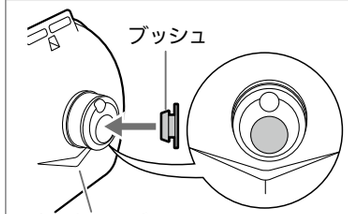

取付けかた

❶カートリッジパッキンをつけて、ロックを確実に閉める



❷カートリッジにブッシュがついていることを確認し、本体に取付ける

ブッシュのつけかた




正しくつけないとふきこぼれの原因

## 本体のにおいが気になるとき

（においによっては、完全にとれないものもあります。）

❶内釜に1/3まで水を入れ、ふたを確実に閉める
❷お急ぎを押し、炊飯を押して沸とうさせる
❸約15分間、沸とうさせた後切/保温を押す
❹冷めたらカートリッジ、内釜、放熱板を取出して洗う

## 汚れが気になるとき

### ■本体

かたくしぼった布でふく

### ■底センサー

こびりついた汚れは、細かいサンドペーパー（800番程度）でみがき、かたくしぼった布でふく

### ■しゃもじ受け　■計量カップ（2コ）

台所用中性洗剤とスポンジで洗い、水洗いする
＊ナイロン面では洗わない

## 内釜のフッ素加工を長持ちさせるために

■ご使用により消耗しますので大切にお使いください。

- ザルを重ねて米を洗わない。水切りをしない。
- 米を内釜に移すときにザルなどをあてない。
- しゃもじについたご飯をふちに押しあてて取らない。
- 金属製のしゃもじや泡立て器、陶器などのかたいものを使わない。
- 調味料を使ったらすぐに洗う。
- スプーンや食器類を入れない。
- クレンザー・ナイロンタワシ類で洗わない。

- 長い間使用すると、内釜の内側・外側に色むらが発生する場合がありますが、性能面・衛生面への影響はありません。
- フッ素がはがれたり（人体に害はありません）、変形した場合は、お買上げの販売店でお買求めください。

# お料理メモ

## すし

### ◆すし飯作りのコツ

- 酢……上質の醸造米酢を使うといっそうおいしく仕上がります。
- だし……関東式は水と少量の酒で炊きあげます。
  関西式は昆布だしで炊きあげます。
- 合わせ酢……まぐろなど刺身を使うものは甘さを抑えて下記のすし飯より砂糖を少なめにします。
- 合わせ酢を混ぜるとき

・ご飯が熱いうちに混ぜます。味がしみこみやすくなります。
・うちわであおいで急激に冷ますとつやがよくなります。
・ご飯はねばりを出さないよう、しゃもじをたてて切るように混ぜます。

### 手巻きずし

メニュー ◆ふつう
カロリー ◆すし飯のみ 1 人分 約 429kcal

材料（4 人分）
- 米 …… 3 カップ
- 酒 …… 大さじ 1
- 合わせ酢
  - 米酢 …… 大さじ 4
  - 砂糖 …… 大さじ 2
  - 塩 …… 小さじ 1
- のり …… 適量
- 刺身、卵焼き、納豆など …… 適量
- 青じそ、わさび …… 適量

❶米は水が澄むまで手早く洗う。
❷内釜に米と酒を入れ、水位目盛「すし」の「3」まで水を入れてかき混ぜ、メニュー ふつう で炊く。
❸すしおけは酢水を含ませたふきんでふき、炊きあがったご飯を一気にすしおけにあける。
❹うちわで湯気をとばしながらご飯をほぐし、すぐに合わせ酢をかけて練らないように混ぜる。
❺適当な大きさに切ったのりに、❹のすし飯と好みの具をのせて巻く。

**炊込みの炊飯容量**
3カップ（玄米は2カップ）まで

## 炊込み

### 五目（かやく）ご飯

メニュー ◆炊込み
カロリー ◆ 1 人分約 483kcal

材料（4 人分）
- 米 …… 3 カップ
- 鶏むね肉 …… 50g
- にんじん……中½本（約 50g）
- 油揚げ …… 1 枚
- たけのこの水煮 …… 30g
- 干ししいたけ …… 3 枚
- A
  - 薄口しょうゆ …… 大さじ 2
  - みりん …… 大さじ 1
  - 酒 …… 大さじ 1
  - 塩 …… 小さじ 1
  - だしの素 …… 適量
- 干ししいたけの戻し汁

❶にんじんは皮をむき、油揚げは熱湯をかけて油抜きする。干ししいたけは約 500mL の水で戻して石づきをとる。鶏肉、たけのこととともに全ての材料を細切りにする。
❷米は水が澄むまで手早く洗う。
❸内釜に米を入れ、水位目盛「白米」の「3」まで干ししいたけの戻し汁を入れた後、Aを入れて混ぜる。
❹❶の具を均等にのせてメニュー 炊込み で炊く。
❺炊きあがったら全体をよくほぐす。

## おこわ

**おこわの炊飯容量**
4カップまで

### 赤飯

メニュー ◆ふつう
カロリー ◆ 1 人分約 434kcal

材料（4 人分）
- もち米 …… 3 カップ
- ささげ …… ¼カップ（約 30g）
- 黒いりごま …… 少々
- 塩 …… 少々

❶ささげはたっぷりの水でゆで、沸騰したらいったん湯を捨てる。
❷再びたっぷりの水を入れ、沸騰したら弱火にして、ややかためにゆでる。ささげと煮汁は分けて冷ます。
❸もち米は水が澄むまで手早く洗う。
❹内釜に米と❷の煮汁を入れ、水位目盛「おこわ」の「3」に水加減する。
❺❷のささげを均等にのせて 1 時間ひたし、お米 白米、メニュー ふつう で炊く。
❻炊きあがったら、全体をほぐして器に盛り、お好みで黒いりごまと塩をふる。

### 黄飯

メニュー ◆ふつう
カロリー ◆ 1 人分約 465kcal

材料（4 人分）
- もち米 …… 3 カップ
- くちなし …… 5 個
- 酒 …… 大さじ 1 ½
- 塩 …… 小さじ¾
- 黒豆 …… 70g

❶黒豆は洗って 600mL の水にひたし、一晩おく。
そのまま火にかけ、沸騰したら火を弱めて、出てくる泡をこまめにすくい取りながら、豆がやわらかくなるまで煮る。途中で湯が少なくなって、豆が水面から出るようなら水をたす。煮上がったら、そのまま煮汁にひたしておく。
❷もち米は水が澄むまで手早く洗い、たっぷりの水に 1 時間ひたす。
❸くちなしの実は、2 ～ 3 つに割って 320mL のお湯に 10 ～ 15 分くらいつけ、茶こしでこす。
❹内釜に米と❸の黄色い水、酒、塩を入れ、水位目盛「おこわ」の「3」に水加減して混ぜる。黒豆をのせて、お米 白米、メニュー ふつう で炊く。

※禅の食事のなごりといわれ、地方によってはお祝いごとに赤飯のかわりに食べます。

## おかゆ

**おかゆの炊飯容量**
1カップまで（具を入れるとき0.5カップまで）

### 七草がゆ

メニュー ◆おかゆ
カロリー ◆ 1 人分約 137kcal

材料（4 人分）
- 米 …… 1 カップ
- 塩 …… 適量
- 青菜
  - せり …… 適量
  - 大根の葉 …… 適量
  - かぶの葉 …… 適量
  - こまつな …… 適量
  - 京菜ほか …… 適量

❶米は水が澄むまで手早く洗う。
❷内釜に米を入れ、水位目盛「おかゆ」の「1」まで水を入れ、メニュー おかゆ で炊く。
❸青菜類は、熱湯でさっとゆで、水にとってしぼり、粗く刻む。
❹❷が炊きあがったら❸と塩を加え、再び 5 分ほど蒸らす。

**七　草**
せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろの 7 種

# 炊飯がうまくできないとき

| 分類 | こんなとき・症状 | 調べるところ・理由 | 参照ページ |
|---|---|---|---|
| 炊飯 | ご飯がやわらかい<br>かたい<br>うまく炊けない | ●カートリッジ・ブッシュを取付けて炊飯しましたか。<br>●お米は付属の計量カップで正確にはかりましたか。<br>→料理用計量カップや計量米びつでは、誤差が出ることがあります。<br>●内釜を平らな場所に置いて水加減しましたか。<br>→傾いた場所で水加減すると、水の量が多くなったり、少なくなったりしてご飯のかたさが変わります。<br>●水加減やメニューは合っていますか。<br>→お米の種類、銘柄、保存期間などにより、ご飯のかたさが変わります。お好みに合わせて水の量を加減したり、他の炊き分けメニューをお試しください。<br>●最大炊飯容量より多く炊いていませんか。<br>●「お急ぎ」「無洗米」は、かために炊きあがります。<br>●お米を長時間水にひたしたり、長時間の予約をすると、やわらかめのご飯になります。<br>●ふたパッキンや内釜のふち、底センサーの上に米粒などの異物や汚れがついていると、かために炊きあがります。<br>→米粒などの異物や汚れをふき取ってください。 | P.15<br>P.5<br>P.5〜11<br>P.22 |
| | ご飯がべちゃつく<br>固まる | ●炊きあがったあと、すぐに（約15分以内）ご飯をほぐしましたか。<br>→ほぐさないと、余分な水分が残ってべちゃついたり、固まったりします。 | |
| | 炊きあがりの<br>ご飯の中央が<br>くぼんで見える | ●IH特有の炊きかたによるもので、異常ではありません。<br>→内釜自体が発熱し、ご飯をつつみ込むようにして炊きあげるため、内釜のまわりのご飯が盛り上がった炊きあがりになる場合があります。 | |
| | ふきこぼれる | ●カートリッジ・ブッシュを正しく取付けて炊飯しましたか。<br>●最大炊飯容量より多く炊いていませんか。<br>●水加減は合っていますか。<br>→内釜の目盛より水の量が半目盛以上多い場合、ふきこぼれることがあります。目盛より水の量を多めにして炊くときは、メニューで「やわらか」を選んでください。<br>●メニューを間違えていませんか。<br>→無洗米を「無洗米」以外のモードで、おかゆを「おかゆ」以外のメニューで炊くと、ふきこぼれることがあります。<br>●内釜のふちと、ふたパッキンの間に、米粒などの異物がついていませんか。<br>→取り除いてください。<br>●洗米が不充分なとき、ふきこぼれることがあります。 | P.15<br>P.22<br>P.5・9<br>P.6〜11 |
| | ご飯に薄い膜ができる | ●オブラート状の薄い膜は、米のうまみ成分（でんぷん質）が溶けて乾燥したもので、異常ではありません。 | |
| | おこげができる | 〈次のようなとき、おこげができます〉<br>・洗米が不充分なとき。（ぬか分が残ってこげやすくなります。）<br>・玄米以外のお米を「玄米」で炊いたとき。<br>・お米を長時間水にひたしたり、長時間の予約をしたとき。<br>・無洗米や胚芽米を炊いたとき。<br>（無洗米はこげやすいため、軽くすすぐことをおすすめします。）<br>・炊込みご飯など、調味料を使ったご飯を炊いたとき。<br>・内釜の底や底センサーの上に米粒などの異物がついているとき。<br>●炊飯量（少量・多量）によっては、底にこげ色がつくことがあります。 | |

| 分類 | こんなとき・症状 | 調べるところ・理由 | 参照ページ |
|---|---|---|---|
| 炊飯 | 炊込みご飯・おこわが<br>うまく炊けない | ●調味料を入れたあと、よくかき混ぜましたか。<br>→調味料をよく溶かさないと、沈殿してうまく炊けません。<br>●具と米をかき混ぜると、うまく炊けない場合があります。<br>→具は、米の上に均等にのせて炊飯してください。<br>●具を入れすぎたり、具を大きいまま入れていませんか。<br>●水加減は合っていますか。<br>→具を入れる前に、水位目盛を合わせてください。<br>●最大炊飯容量より多く炊いていませんか。<br>→具を入れて炊くものは、白米にくらべ、最大炊飯容量が少なくなります。 | P.22 |
| 保温 | ご飯がにおう<br>黄色くなる<br>パサつく | ●24時間以上の保温をしていませんか。<br>●しゃもじを入れたまま保温していませんか。<br>●保温中のご飯に、冷えたご飯をつぎたしませんでしたか。<br>●洗米が不充分ではありませんか。<br>→ぬか分が残っていると、においの原因になります。無洗米も洗米することをおすすめします。<br>●夏場に12時間以上の予約をしていませんか。<br>→長時間水にひたすと腐敗しやすく、においの出る原因になります。<br>●炊込みご飯などを炊いたあとではありませんか。<br>→調味料を使ったあとはにおいが残るので、念入りに内釜・放熱板・カートリッジを洗ってください。<br>●お米や水の種類により、炊きあがりのご飯が黄色く見えることがあります。<br>→pH9以上のアルカリ水や、硬度の高いミネラル水で炊くとご飯が黄色っぽくなります。<br>●放熱板・カートリッジ・ブッシュなどの汚れやつけ忘れはありませんか。<br>●内釜のふちとふたパッキンの間に、米粒などの異物がついていませんか。<br>→取り除いてください。 | P.5<br>P.14〜15<br>P.14〜15 |

## 停電したとき（電源プラグを抜いたときも同じです）

| ■炊飯中 | ■予約中 | ■保温中 |
|---|---|---|
| 復帰後、<br>炊飯を続けます。 | 復帰後、<br>予約どおりに炊きあがります。 | 復帰後、<br>保温を続けます。 |
| 停電時間が長いと、炊飯がうまくできないことがあります。 | | 停電時間が長く、ご飯が冷めてしまったら、自動的に保温をやめます。 |

## 消耗部品について

**下記の部品は消耗部品です。汚れ・においがひどくなったとき、破損・紛失したときはお近くの三菱電機ストアか取扱店でお求めください。**

**内釜** 部品番号：M15 E97 340、**放熱板（ふたパッキン）** 部品番号：M15 E09 330H
**カートリッジ** 部品番号:M15 E02 409S、**カートリッジパッキン** 部品番号:M15 D74 055C
**ブッシュ** 部品番号：M15 B78 054B

# 故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に取扱説明書をよくお読みいただき、次の点をお調べください。

| こんなとき・症状 | | 調べるところ・理由 | 参照ページ |
|---|---|---|---|
| 炊飯時間が長い | | ●最大炊飯容量より多く炊いていませんか。<br>●メニューは合っていますか。<br>→玄米は炊飯時間が長くかかります。 | P.22<br>P.8 |
| 予約時刻に炊けない | | ●現在時刻表示は合っていますか。<br>→24時間表示の時計です。再確認してください。<br>●炊飯中に停電しませんでしたか。 | P.22<br>P.19 |
| 蒸気口以外から蒸気がもれる | | ●ふたパッキンに異物がついていませんか。<br>→取り除いてください。<br>●ふたパッキンや内釜が変形していませんか。<br>→お買上げの販売店で交換してください。(有料)<br>●内釜の外側についた水分をふき取りましたか。 | |
| 上枠やご飯の中につゆが落ちる | | ●お米の種類やメニュー、炊飯量、室温によっては、つゆが落ちることがあります。ご飯の乾燥を防ぐためで、異常ではありません。<br>→保温中もときどきほぐしてください。 | |
| ふたが閉まらない 閉まりにくい | | ●上枠や内釜の底に米粒などの異物がついていませんか。<br>→取り除いてください。<br>●放熱板を正しく取付けていますか。 | P.14 |
| 炊飯・保温中に音がする | | ●「ブーン」･･･内部の熱を外へ逃がすためのファンの音です。<br>●「チリチリ」「ジー」･･･IH特有の通電音です。<br>●「グツグツ」「シュー」･･･強火で沸とうしている音です。 | |
| 炊飯を押してしばらくすると「ピピピピ」音が鳴る | | ●本体に内釜が入っていないためです。<br>→内釜を入れてください。 | |
| ボタン操作ができない | | ●炊飯・保温・予約中は切/保温以外は受付けません。<br>●玄米の「かため」・「やわらか」メニュー、「お急ぎ」はできません。 | |
| ボタンを押すと「ピピピ」音が鳴り、ボタン操作ができない | 「お急ぎ」 | ●「玄米」は「お急ぎ」ができません。<br>●「炊込み」は「お急ぎ」ができません。 | |
| | 「予約」 | ●「炊込み」は予約できません。<br>●かんたん予約中は「分」ボタン操作ができません。 | |
| 液晶表示が消える | | ●内蔵電池が消耗しています。電池が消耗していても、電源プラグを差込めば使用できます。予約をするときは、毎回現在時刻表示を合わせ直してから使用してください。<br>→内蔵電池の取替えは、お買上げの販売店にご連絡ください。(有料) | P.22 |
| 電源プラグを差込んだとき火花が出る | | ●本体内部の電気部品に充電するための電気が流れるためです。故障ではありません。 | |
| 電源コードが巻き戻らない | | ●電源コードのねじれを直してください。 | |
| プラスチックなどのにおいがする | | ●使い始めはにおいが出ることがありますが故障ではありません。ご使用にともない出なくなります。本体のにおいが気になるとき | P.15 |
| 表示部に「F8」が表示される | | ●本体の下にタオルなどを敷くと、本体底面の吸気口がふさがれるため、「F8」が表示されて炊飯が途中で止まることがあります。<br>→敷いてあるタオルなどを取り除き、コンセントを抜き差しすると「F8」が消え、使用できます。再び、「F8」が表示されるときは、電源プラグを抜いてお買上げの販売店にご連絡ください。 | |

| こんなとき・症状 | 調べるところ・理由 | 参照ページ |
|---|---|---|
| 予約設定中に「ピピッ、ピピッ、ピピッ」音が鳴り表示部に「U1」が表示される | ●予約操作の最後に炊飯が押されないと、予約が確定されず、お知らせ音が鳴ります。炊飯を押して予約を完了させてください。<br>お知らせ音の後、操作のない状態が続くと、「U1」が表示されます。<br>→切/保温を押すと「U1」が消え使用できます。<br>始めから予約を設定し直してください。 | P.12~13<br>P.13 |

＊誤って本体を落下させたり、本体の一部に割れ・ゆるみ・がたつきが生じたとき、水や米などを本体に直接入れてしまったとき、多量にふきこぼれたときは、使用を中止しお買上げの販売店に点検・修理を依頼してください。

以上のことをお調べになり、それでも不具合があるときは使用を中止し、必ず電源プラグを抜いてください。故障の状況と表示部の英数字(A1、A2、A5、A6、E0、E1、E2、E5、E6、E7、F3、F4、F6、F8)を、お買上げの販売店にご連絡ください。

ホームページの「よくあるご質問 動画集」で取り扱いについて説明しています。
www.MitsubishiElectric.co.jp/lsg/faqmovie/

# おいしいご飯を食べるために

## 1 よいお米を選ぶ

お好みの銘柄で、精米月日の新しいものを選びましょう。
お米は時間の経過とともに質が低下してしまうので、風通しの良い冷暗所に保管し、できるだけ早く使うようにしましょう。
夏は1ヶ月、夏以外は2ヶ月以内がめやすです。

## 2 お米を正しくはかる

必ず、付属の計量カップを使い、すりきり1杯で正しくはかりましょう。
料理用計量カップ（200mL）や計量米びつでは誤差が出ることがあります。

## 3 お米を手早く洗う

最初に、たっぷりの水を入れてさっとかき混ぜ、すぐ水を捨てます。ぬかくさくならないように、水が澄むまで、手早く洗い終えましょう。
水にひたさなくても、すぐに炊飯できます。
ひたすとやわらかめのご飯になります。
（お米をザルに上げたまま放置しないでください。お米が割れてべちゃつきの原因になります。）

## 4 正しく水加減をする

内釜を平らな場所に置いて、正しく水加減しましょう。水位目盛はめやすですので、お米の種類やお好みによって、半目盛以内で加減してください。
50℃以上のお湯・pH9以上のアルカリ水・硬度の高いミネラル水は使わないでください。
べちゃつきや黄変の原因になります。

## 5 内釜を入れて、炊飯スタート

本体を平らな場所に置き、内釜の外側についた水分をふき取って本体に入れます。
傾いている場所で炊いたり、内釜が汚れているとセンサーが正しく働かず、おいしいご飯が炊けません。

## 6 炊きあがったら、ご飯をほぐす

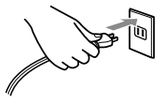
炊きあがったら、すぐに（約15分以内）底からふんわりとご飯をほぐし、余分な水分を逃がしましょう。
そのままにしておくと、ご飯が固まり、べちゃつきの原因になります。

# 現在時刻の合わせかた

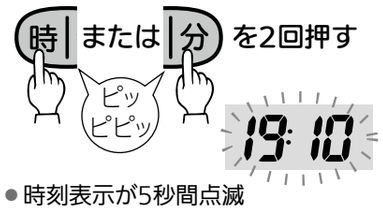
- 時計は室温の変化により、多少ずれることがあります。
- 時計は24時間表示です。(昼の12時は12:00、夜の12時は0:00)
- 炊飯・保温・予約中は時刻合わせはできません。

例：19:10(午後7:10)を、19:12(午後7:12)に合わせるとき

**1** 電源プラグを差込む

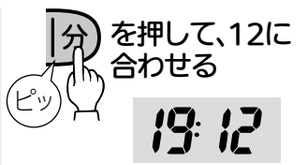


**2** 時 または 分 を2回押す




- 時刻表示が5秒間点滅
  (点滅中は、時刻合わせが可能な状態)

**3** 分 を押して、12に合わせる




- 時刻表示が点灯
- 押し続けると早送りする
- 0に戻ると「ピピッ」と鳴る

操作を止めた5秒後に、自動的に時刻合わせを完了

＊時刻合わせの途中でも、操作のない状態が5秒以上続くと時刻合わせを終了します。

**この時計は、電源プラグを抜いても内蔵の専用電池で動いています。**

- 電池の寿命は、約4〜5年です。(使用条件により、異なります)
- 電池が消耗してくると電源プラグを抜いたとき、時計表示や予約などの記憶が消えます。
- 電池の交換は
  電池は電気部品に固定されていますので、お買上げの販売店にご依頼ください。(有料)

# 仕 様

| | | |
|---|---|---|
| 形名 | | NJ-NH105 |
| 電源 | | 交流 100V　50-60Hz |
| 消費電力 | | 1015W |
| 炊飯容量(最小〜最大) | 白米・無洗米・発芽米・胚芽米 | 0.18〜1.0L　(1〜5.5合) |
| | 玄米 | 0.18〜0.54L (1〜3合) |
| | 炊込み(白米・無洗米) | 0.18〜0.54L (1〜3合) |
| | 炊込み(玄米) | 0.18〜0.36L (1〜2合) |
| | おかゆ | 0.09〜0.18L (0.5〜1合) |
| | おこわ | 0.36〜0.72L (2〜4合) |
| | すし(白米・無洗米) | 0.36〜1.0L　(2〜5.5合) |
| | お急ぎ(白米・無洗米) | 0.18〜0.54L (1〜3合) |
| コードの長さ | | 1.0m(自動コードリール) |
| 外形寸法〈幅×奥行×高さ〉 | | 255×341×206(mm) |
| 質量 | | 約4.3kg |
| 最大炊飯量 | | 1.0L |
| 区分名 | | B |
| 蒸発水量 | | 37.1g |
| 年間消費電力量 | | 87.8kWh／年 |
| 1回当たりの炊飯時消費電力量 | | 175.6Wh |
| 1時間当たりの保温時消費電力量 | | 16.1Wh |
| 1時間当たりのタイマー予約時消費電力量 | | 0.86Wh |
| 1時間当たりの待機時消費電力量 | | 0.74Wh |

- 1回当たりの炊飯時消費電力量は、(お米) [白米]、(メニュー) [ふつう]での電力量です。(NJ-NH105：米450g・水630g)
- 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用コース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでもめやすとしてご覧ください。
- 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」測定法による数値です。区分名も同法に基づいています。
- 蒸発水量は1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
- 消費電力は炊飯時に瞬間に消費する最大の電力です。保温時では500Wです。
- 外観、仕様などを予告なく変更する場合があります。
- 工場出荷時(お買上げ時)は、(お米) [白米]、(メニュー) [ふつう]に設定されています。



# 保証とアフターサービス

## ■保証書(裏表紙に付いています)

- 保証書は、必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

**保証期間**

**お買上げ日から1年間です**

ただし、下記の部品は消耗部品ですので、保証期間内でも有料とさせていただきます。

<内釜><放熱板(ふたパッキン)>
<カートリッジ><カートリッジパッキン><ブッシュ>

## ■補修用性能部品の保有期間

- 当社は、この炊飯器の補修用性能部品を製造打切り後6年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

## ■ご不明な点や修理に関するご相談は

- お買上げの販売店か下記の「三菱電機　ご相談窓口・修理窓口」にご相談ください。

## ■修理を依頼されるときは

●「炊飯がうまくできないとき」(18〜19ページ)
「故障かな?と思ったら」　(20〜21ページ)
にしたがってお調べください。

- なお、不具合があるときは、必ず電源プラグを抜いてから、お買上げの販売店にご連絡ください。

●保証期間中は
修理に際しましては、保証書をご提示ください。
保証書の規定にしたがって、販売店が修理させていただきます。

●保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。
点検・診断のみでも有料となることがあります。

●修理料金は
技術料+部品代などで構成されています。
- 技術料…故障した製品を正常に修復するための料金です。
- 部品代…修理に使用した部品代金です。

●修理部品は
部品共有化のため、色等を変更する場合があります。

●ご連絡いただきたい内容

1. 品　　名　三菱ジャー炊飯器
2. 形　　名　NJ-NH105
3. お買上げ日　　年　月　日
4. 故障の状況　(できるだけ具体的に)

■この製品は、日本国内用に設計されていますので、国外では使用できません。
また、アフターサービスもできません。

# ご相談窓口・修理窓口のご案内(家電品)

**取扱い・修理のご相談は、まず**
**お買上げの販売店へ**

●お買上げの販売店にご依頼できない場合(転居や贈答品など)は、
**各窓口** へお問い合わせください。

**■お問合せ窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて**

三菱電機株式会社は、お客様からご提供いただきました個人情報は、下記のとおり、お取り扱いします。

1. お問合わせ(ご依頼)いただいた修理・保守・工事および製品のお取り扱いに関連してお客様よりご提供いただいた個人情報は、本目的ならびに製品品質・サービス品質の改善、製品情報のお知らせに利用します。
2. 上記利用目的のために、お問合わせ(ご依頼)内容の記録を残すことがあります。
3. あらかじめお客様からご了解をいただいている場合および下記の場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を提供・開示することはありません。
   ①上記利用目的のために、弊社グループ会社・協力会社などに業務委託する場合。
   ②法令等の定める規定に基づく場合。
4. 個人情報に関するご相談は、お問合せをいただきました窓口にご連絡ください。

## ご相談窓口　家電品の購入相談・取扱い方法

受付時間365日24時間

●三菱電機お客さま相談センター
いつもサンキュー　365日
フリーコール **0120-139-365**(無料)

| 携帯電話・PHS・IP電話の場合 | |
|---|---|
| 三菱電機お客さま相談センター<br>〒154-0001　東京都世田谷区池尻 3-10-3<br>FAX (03) 3413-4049 (有料) | (03) 3414-9655<br>(有料) |

■ご相談対応　平　日　9：00〜19：00
土・日・祝・弊社休日　9：00〜17：00
上記以外の時間は受付のみ可能です。

## 修理窓口　家電品の修理の問合せ・修理の依頼

受付時間365日24時間

●三菱電機修理受付センター
フリーダイヤル **0120-56-8634**(無料)
インターネット **www.melsc.co.jp**
携帯電話サイト
空メールの送り先：**fc8634@melsc.jp**
またはバーコードからアクセス。
URLをメール返信します。

| 携帯電話・PHS・IP電話の場合 | | |
|---|---|---|
| 北海道・東北<br>関東甲信越 | 東日本<br>修理受付センター<br>FAX (03) 3424-1115<br>(有料) | (03) 3424-1111<br>(有料) |
| 東海・北陸・関西<br>中国・四国・九州 | 西日本<br>修理受付センター<br>FAX (06) 6454-3900<br>(有料) | (06) 6454-3901<br>(有料) |

●所在地、電話番号などについては変更になることがありますので、あらかじめご了承願います。

K13A

**●電話番号をお確かめのうえ、お間違えのないようにおかけください。**

| お客さま便利メモ<br>お買上げの際に記入されると便利です。 | お買上げ日<br>年　月　日 | お買上げ販売店名<br>電話（　　） |
|---|---|---|

**愛情点検**

**★長年ご使用のジャー炊飯器の点検を!**

熱・湿気・ホコリなどの影響や、使用の度合いにより部品が劣化し、故障したり、ときには安全性を損なって事故につながることもあります。

| このような症状はありませんか | ●電源コードやプラグが異常に熱い。<br>●コゲくさい臭いがする。<br>●製品に触れるとビリビリと電気を感じる。<br>●冷却ファンが回らなくなった。<br>●その他の異常・故障がある。 | ご使用中止 | 故障や事故防止のため、電源プラグを抜いてから、必ず販売店にご相談ください。 |
|---|---|---|---|